

	Carpaccio, Lecher Bachsaibling, Pesto	15,40
M E N Ü I	Keule, Maibock Spitzkraut, Kartoffel- Grießknödel	31,40
	Tiramisu, Erdbeeren oder Käse	10,20 10,80
	Menü	55,50
	Spargel-Crèmesuppe	7,60
M E N Ü II	Gemüse-Tarte	20,40
	Schokolade Crème brûlée, Rhabarber oder Käse	10,20 10,80
	Menü	36,70
	Simons Frischkäse, Pesto, Spargelvinaigrette	13,60
V O R S P E I S E N	Lauwarmer, mariniertes Kalbskopf Olivenöl-Balsamico Pecorano	12,80
	Blattsalate, Speck- & Pilzstreifen Kernöl-Vinaigrette	9,40
	Rössle Fischsuppe <u>Vorspeise</u> 27,60 <u>Hauptspeise</u>	43,40
	Rindskraftsuppe - Flädle oder Kalbsleberspätzle	6,50
H A U P T S P E I S E N	Rinds-Entrecôte, Pfefferrahmsoße Gemüse, Rosmarinkartoffel	39,60
	Ländle-Kalbsrücken Spargel, Nudeln	39,40
	Seesaibling, Blattspinat, Spargel-Risotto	35,20
	Backhuhn, gemischter Salat, Preiselbeeren	22,60
	Schweins-Wiener schnitzel Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren	22,40

*Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter.*

Tiramisu, Erdbeeren	10,20
Schokolade Crème brûlée, Rhabarber	10,20
Käse	10,80
Vanilleeis Schuss Averna	5,40
Eiskaffee Vanilleeis, Espresso Kaffeelikör, Schlagrahm	7,80
Hausgemachtes Eis – Kugel / Sauerrahm / Vanille / Karamell / Eierlikör / / Mango / Zitrone / Himbeere / Passionsfrucht / / Heidelbeere /	2,30

*Täglich auch noch zusätzliche Empfehlungen vom Chef des Hauses.  
Diese scheinen hier nicht auf.*

*Wir sind bemüht unsere Speisekarte im Internet -à-jour- zu halten,  
bitten jedoch um Ihr Verständnis, wenn es dennoch zu kurzfristigen  
Änderungen kommen kann, die dann womöglich nicht gleich hier  
vermerkt sind.*